

研究ノート

## 地域政策としての地産地消に関する覚書

Memoranda concerning “Chisan Chishou” as a Regional Policy

山中知彦\*

YAMANAKA Tomohiko

### CONTENTS:

- 1 Introduction: Beginning from the “Chisan Chishou” concept.
- 2 Five passages about “Chisan Chishou” .
  - 2-1 Field survey on the “Chisan Chishou” map of Niigata city.
  - 2-2 Public hearings to educate local governments along the Japan Sea.
  - 2-3 A dialog with Dr. Taniguchi, a representative of a concerned NPO.
  - 2-4 University of Niigata Prefecture’s lecture on “Chisan Chishou” theory.
  - 2-5 Book review on related materials.
- 3 Conclusion: Moving towards a regional policy.

キーワード： 地産地消、地域政策、国際地域、新潟市

Key words: “Chisan Chishou” , regional policy, international region, Niigata city

### 1 はじめに

本稿は、新潟市8大学連携「食育・健康づくり」研究事業における「地産地消のための調査及び実証業務」の一環として、2009年度後半に筆者の行った調査活動、および関連する事項を5つの断章として記録した覚書である。筆者は上記事業に、地域政策としての地産地消を検証する立場で参加した。そのことにより、市内の地域環境を踏査し、筆者が本学で担当する学部必修科目「国際地域学C（地域政策）」における身近な事例収集を目論むとともに、「地産地消」というフィルターを通して、グローバリズムの進行という状況下での地域を考察することにより、本学部・学科・科目に係る「国際地域学」という概念への接近が図れるのではないかと考えるようになった。

---

\*新潟県立大学国際地域学部 (yamanaka@uni.ac.jp)

## 2 地産地消に係る5つの断章

### 2-1 新潟市地産地消マップ現地踏査

現在新潟市が展開している地産地消に係る施策は、農林水産部食と花の推進課が所管し、その大枠は市のホームページ（以下HP）の「食と花のにいがた地産地消マップ」[http://www.city.niigata.jp/info/shokuhana\\_map/](http://www.city.niigata.jp/info/shokuhana_map/)にまとめられている。少なくとも、一般市民が公開された情報として市の取り組む地産地消に係る施策を知ることができるのは、当該HPにおいてである。従って、本調査では一般市民の目線で情報を取得し、現地を訪ねて、現場における地産地消施策の有効性を評価することを試みた。

現地踏査は、「食と花のにいがた地産地消マップ」の構成に従い、各区ごとに／朝市／直売所／漁業基地／地産地消の店／の目的地別カテゴリ検索を行い、各区おおよそ1日の行程で、各カテゴリの代表的な現場を回れるように選定した。できるだけタイプが異なり、かつ成果が上がっていそうな計55ヶ所余りの場所を選び踏査したが、HPという媒介を通した代表地点であって、必ずしも実態としての代表ではないことをお断りしておく。

#### （1）典型的な現場

誌面の制約上、以下に朝市／直売所／漁業基地／地産地消の店／の各カテゴリにおける典型的な現場のみを取り上げ、視察感想メモと風景を紹介する。

#### ●朝市

松浜市場[北区]／自転車・徒歩による近隣常連高齢者と同時にカートと軽トラックで八百屋らしき業者の仕入れの様子が見られた。住宅街の短い区間の両側に、テント張りの店が並び密度感がある。やはり魚の店が多い。



写真1 松浜市場



写真2 本町市場

**本町市場（ニュー本町）[中央区]**／場所柄か、客の年齢構成は若者も含み幅がある。地元の生鮮食料品店や花屋などと出店が一体化した市場。

**沼垂朝市場[中央区]**／老朽化した常設簡易店舗が並ぶ様は、戦後の闇市的雰囲気を残すが、ほとんどの店はシャッターが閉まり、営業しているのは4店舗でいずれも八百屋。店のおばさんの話では高齢化して止める店が増えているとのこと。本町市場と比較すると、同じ後背人口を抱える中央区でも、市場の立地と担い手による違いが明瞭。

**小須戸市場[秋葉区]**／旧市街と連続した位置関係が良く、歩行による高齢者中心の客。郷村の市場らしさ有。旧市街に振り売りの姿が見られた。

●直売所（個店名は研究助成者の意向により匿名的表現とする）

**新潟Yくらぶ[北区]**／同じ値段の長芋でも出品者によって味が異なる（店員談）という。車による買物客。出品者情報が細やか、ほとんどは北区～新発田の出品者。県立大学の隣接集落海老ヶ瀬（東区）で話を聞いたことのあるNさん出荷のトマト有り。



写真3 新潟Yくらぶ



写真4 K農園

**K農園[江南区]**／車による買物客。掲示やチラシ満載でやる気満々の店内の雰囲気。70～80戸の会員農家が常時30戸程度得意品目で入れ替り出荷。じいちゃん・ばあちゃんが主体で息子・娘が週末手伝い、とうもろこしの収穫期のみ人手を頼むパターンの農業。直売所に持込むのはばあちゃんが多く、年間100万円以上売上の会員は次年度会費免除。学校給食の食材を供給しているばあちゃんも居る。（以上店員談）最終的に、踏査した直売所の中で最もやる気を感じた現場であった。

**M広場[南区]**／車による買物客。高齢者二人で炬燵に入って店番は、節電のため無点灯。（以下店員談）規格外野菜や、燕からキズものの食器やおもちゃを仕入れ廉価販売。漬物の漬け方を訊く客（モンゴル塩使用）などもある。となりの食堂とは食材提携（野菜炒め定食700円）。

白根大郷梨中村観光果樹園[南区]／梨畑に立地するハウス内葡萄棚の中の店。車による買物客主体。若い農業後継者が、梨の品種ごとの特徴を細かく説明してくれた。

A野菜市[西区]／HPでは5月下旬～12月13：00～16：00営業。15：00頃店の影も形もなし。問合せ先のJA新潟みらいN支店に電話すると「午前中に終わったのではないか」とのいい加減な対応。

### ●漁業基地

松浜漁港[北区]／阿賀野川河口に立地。市内の漁港5箇所はすべて踏査したが、その中では一番雰囲気がある漁港。



写真5 松浜漁港



写真6 巻漁港

巻漁港[西蒲区]／小さく素朴な漁港というか船溜り。岸で鮭を捌く漁師の話では、川に遡る前の鮭は消耗してなく脂がのって旨いとのこと。

### ●地産地消推進の店（個店名は研究助成者の意向により匿名的表現とする）

T楼[東区]／夫婦で営むごく普通の中華料理店。（以下は主人の談）餃子に使う越冬キャベツは松崎の契約農家、他材料はほとんど地元農家から。自ら阿賀野川他で漁をし、シジミ、ミズダコ、スズキ、甲ぐり、毛ガニなどを供する。地元の漁師から千円で分けてもらったヤツメウナギを料理して客に千円で食べてもらう。子育ても終わり稼ぎあげた現在、儲けよりも近隣の人への貢献のほうの意味がある。地物で一番美味しいのは「甲ぐりの胆の塩辛」。地物を使うのは昔から。『地産地消推進の店』をたよりに来た客は初めてで、登録によるメリットを感じたことはない。

B 万代店[中央区]／地産地消を徹底的に店のアイデンティティとして活用した、市内のイタリアンレストランチェーンの1店舗。米粉を使ったパスタやピザ、朝日豚ベーコン、県産吟醸味噌仕立て等々…、メニューに生産者や農場が登場。店員教育やHPも良くできている。

M農園[江南区]／1,575円コース体験：赤大根なます・茶碗蒸し・旬の煮し

め・自家製野菜のポテトサラダ・てんぷら（ナス・レンコン・ニンジン・インゲン・さつまいも）・菊とほうれん草のおひたし・栗おこわ・味噌汁、ボリュームたっぷりの薄味でダシを利かせるともっと旨いと思った。新年の餅や季節の野菜の産直あり。



写真7 M農園



写真8 鮮魚センターM

鮮魚センターM[西区]／地産地消推進の店の旗の下に北海道産・アメリカ産の商品が並び、ブラックユーモアとしか言いようがない。

F[西蒲区]／経営者のH氏は6年前に脱サラし、カーブドッチ経営者主宰のワイナリー経営塾受講（受講料300万円：ほぼマンツーマン）後独立しワイナリー経営。初期投資3,000万円は1,500万円を自己資金、残りは独立前の同僚からの出資。農園2haは福田組よりゴルフ場予定地流れの土地を安価で購入。レストラン兼醸造所の建物の建設費が高かった。葡萄栽培適地性は、土地購入前に調べて確認したが、隣のカーブドッチの実績があったので心配なかったし銀行融資も受けられた。ワインの原料葡萄は北海道産、白根産、当地産が1/3づつ。今年初めて当地産の葡萄で醸造、将来は当地産の葡萄の比率を増やしたいが、病虫害などのリスクを考慮すると複数産地を継続するつもり。通常の農作業はほとんどH氏一人でこなす。今年は天候不順の予測が濃厚だったが、スタッフ一同で病気の房を取り除き何とか良い収穫にこぎつけ、2010年1月リリース予定。レストランの調理人は隣のカーブドッチから出向、レシピは原則調理人に任せる。地産地消推進の店には、すでに登録している結構いい加減な店を見て、本気でやっている気概を見せたいと登録。広報面での支援に期待、地産の食材は巻漁港の漁師やグリーンプラント巻のハーブや野菜など。

後日、H氏には筆者が担当する学部必修科目「地域環境学」における「地域環境に係る民間の仕事」という90分のゲスト講義を行って頂いた。転職前の金融機関でのM&Aの仕事の経験や、外資系の会社を買収されて経験した



グローバル企業の経営体質、上場企業のしくみから講義を始め、郷里の新潟でワイナリーを開くまでの越前浜の地域環境の調査、土地の取得などの経過、海外から輸入した葡萄液を原材料にした国産ワインの実態、新潟の食に合ったワインという土地が生み出す地産地消の極みを世界に発信したいという志等を学生たちに語ってくれた。講義後のミニレポートでは、学生たちの大きな反響が読み取れた。



写真9 ワイン用葡萄畑



写真10 直営レストラン

ワイナリーでの原材料の葡萄栽培、ワインの醸造・製品化、直営レストランでの地元産食材を生かした料理と自家製ワインの提供という、今回の現地踏査で出会った現場の中で、最も「地産地消推進の店」の趣旨を実現している事例。地産地消のアイテムとしては、酒類等の加工品も重要だと思った。

## (2) 新潟市地産地消マップの地域政策としての課題

今回の現地踏査によって気づいた課題を以下に列記する。

- ・もっとも単純な問題点として、案内地図や開店時間他HP上の記述と現場の齟齬や「ただ今詳細情報の準備中．．．」といった記述未整備の多さ。
- ・また、HP上では比較的成果が上がっていそうな現場を選んで訪ねたにも関わらず、実際の現場を見ると頑張っている現場とほとんどやる気のない現場、あるいはまったく趣旨に背いている現場が併存し、公共のHPに掲載されているものの何の評価もなされていない点が課題として挙げられる。確かに評価を掲載するためには、常に現場を確認に回る必要が生じたり、評価基準を問われるという困難もあるが、市の政策として現場の質を高めるという目標があるのであれば、何らかの改善の余地があろう。
- ・上記2点は、いずれも地域政策における現場を行政としてどのように扱うかという共通の課題に通じる。報告書やHPで見る限り整合した美しい政策も、現場との乖離がある限りバーチャルな政策に過ぎない。しかし、広域合併した新潟市のように現場が広く、担当課がくまなく現場を把握できていな

い場合、政策評価を行政内部で行ったり、回避したりするのではなく、市民との協働で行うことにより、逆に現場の士気を高め、現場の質を上げることにつながるようなしくみを開発することが考えられるのではないだろうか。

## 2-2 日本海沿岸先進類似行政団体ヒアリング

新潟市の地産地消政策を相対評価するために、立地条件および政策遂行体制的に日本海沿岸県の県庁所在市と政令市を候補市とし、各市で現在展開している地産地消に係る施策をインターネット検索し、積極的施策展開を図っているように見受けられ、参考になりそうな青森市、秋田市、福岡市、北九州市の4市を選定した。政令市ではない青森市と秋田市については、青森県・秋田県にもヒアリングに伺った。

以下、各県市の特徴的な政策に関するヒアリングメモを列記する。

### （1）秋田県・秋田市

#### <秋田県農林水産部秋田の食販売推進課ヒアリングメモ>

##### ●施策展開の経緯と現状の位置付け：

- ・ H2年度頃から農水省モデル事業として地域内自給というような言い方で進めていたが、農業の大規模化が命題の当時の政策の中では亜流であった。
- ・ 秋田県で最初に地産地消を冠した政策に取り組んだのは、H12年度生活改良普及事業の一環として予算化した事業。前知事が「時と豊かに暮らす秋田」をキャッチフレーズに施策展開、流通販売課を設置し、県民（生産者～消費者）とのネットワーク化を目指した。
- ・ H14年度地産地消班設置、H15年度学校給食に地産地消を導入。
- ・ H16年度イタリアのスローフード運動を勉強に知事が、NPOスローフード秋田と同行視察。
- ・ H17年度部局横断的プロジェクトチーム「食の国あきた」を立ち上げ食育を政策としてプラス。（ちなみに国はH17食育基本法、H18食育推進計画）
- ・ H21年に代った現知事は、県産品の消費拡大運動を表現する「地産外消」という言葉を使い始める。

##### ●現在の施策の成果と課題：

- ・ 県北では、女性起業型直売所「陽気な母さんの店」が、交流などを含め成果を挙げているのが秋田らしさといえる。
- ・ 県内量販店の地産地消インショップ設置率は60%弱。
- ・ 卸売市場での地場産品の割合が30%弱（重量ベース）にダウンしたため、生産者の流通経費軽減のため、全国初の通いコンテナを導入。

- ・普及啓発事業（広く浅く）：あきた産デーフェアを秋田駅前で年に数回開催。
- ・実践ネットワーク事業（深く）：サポーター350名が年1回集まり研修。

#### <秋田市農林部農業農村振興課ヒアリングメモ>

##### ●施策展開の経緯と現状の位置付け：

- ・H15年度協議会（農協・市場他29名）を立ち上げ地産地消を本格スタート。

##### ●現在の施策の成果と課題：

- ・地産地消のPR活動として直売17団体を認定（野菜は安全面に配慮しJA組合員を要件）。個々の売上向上には行政は関与しない。
- ・特産品認定シール（使用許可）は、生産者から高付加価値化を、消費者からはおいしさを評価する声が聞かれる。
- ・学校給食は、現在野菜ベースで10%市内産食材。残り90%の可能性に向け調理師、栄養士、生産者、JAの意見交換。食育というより、あくまで市内零細農業を安定させるための施策として検討。昨年、生産者が調理場を見学し、現場の要求を学ぶ機会を設けた。

#### （2）青森県・青森市

#### <青森県農林水産部総合販売戦略課ヒアリングメモ>

##### ●施策展開の経緯と現状の位置付け：

- ・青森県の地産地消は、H13年度ふるさと産品消費県民運動として、協力店登録制度などをスタート。当時は流通加工課が担当し、販売だけでなく県産品加工を含めた施策展開で協力体制を構築。2年後から、より積極的な展開を図るため総合販売戦略課へ改組。県民意識の高いリングを象徴として展開。
- ・H16～20年度に販売重視の「攻めの農林水産業」を展開し、県産品を知らないという県民意識の改革を目指す。まず県内を固めて、次に県外に打って出るという戦略。（H17.3「青森県総合販売戦略」策定）
- ・H21～25年度「青森県総合販売戦略」セカンドステージとして、県外にも海外にもというスタンスで現在取り組みつつある。

##### ●現在の施策の成果と課題：

- ・ふるさと産品消費県民運動：H13年度から継続している意識啓発の取組み。
- ・直売所：171箇所をネットワークで連携強化。
- ・商店街との連携：生産者と消費者をつなぐ媒介としてテコ入れ。
- ・学校給食：食品産業等の民間企業も含めた取組み。
- ・ホテルなど観光関連施設とのマッチングを図る。毎年9～11月食材推進月間などを通して、現在51施設が協力。



- ・量販店：協力店として県産食材を販売。
- ・県内加工支援：県外に流失していた加工の内部化。
- ・県と市町村の関係は、県が市町村に商談会の機会を提供するなどの支援。
- ・職員が、ふるさと産品キャラクター「決め手君」の着ぐるみ10体を使い、毎週末空きがないくらい活躍。（金がない分肉体労働で）

#### <青森市農林水産部あおり産品販売促進課ヒアリングメモ>

##### ●施策展開の経緯と現状の位置付け：

- ・H15年度農業政策課内に販路支援室開設。
- ・H18年度あおり産品販売促進協議会を設立。
- ・H19年度青森市地産地消・食育推進計画では重点目標と数値目標を定めた。
- ・H21年度市長が交代し現課に組織改革。全般にマイナスシーリングの中で地産地消関連事業は現状維持。

##### ●現在の施策の成果と課題：

- ・八甲田牛消費拡大協議会（年間30頭で生産量は上がらない）事務局
- ・青森カシスの会（弘前大学の先生の勧めでS60年発足、年間5t）事務局
- ・おほこい（こぼりの意）林檎協議会（H17年浪岡との合併により）事務局
- ・管理職2名＋職員6名であおり産品販売促進協議会と上記3つの協議会事務局機能に追われている。今後の課あり方に検討の余地がある。
- ・直売所めぐりバスツアー（一般市民対象）はH18.19年度無料40人4台、H20.21年度有料化、H22年度廃止予定。
- ・学校給食100%市内食材（市長マニフェスト）実現に苦戦。
- ・地産地消から販売拡大へ政策をシフト（製造関係を強化）。
- ・H22年度新幹線青森開通に合わせイベント企画予定。

### （3）福岡市

#### <福岡市農林水産局農林部農業振興課ヒアリングメモ>

##### ●施策展開の経緯と現状の位置付け：

- ・福岡市の地産地消は、都市近接型農業のメリットを生かすべく、市民認知度および消費拡大が目標。
- ・農業は市内地域GDP0.4%で、食料自給率を上げようにも市内生産を全て市内で消費したところで供給率は8%を超えない。
- ・地産地消は農業振興策というよりも、これ以上農地を減らさないための農業の公益性伝達手段として位置づけられている。

##### ●現在の施策の成果と課題：

- ・福岡市農畜産物消費拡大推進協議会を中心に施策展開。

- ・ H19年度～特産品開発支援事業：公募を審査会が審査し事業費の1/3（最大33万3千円）を補助。がめ煮入りコメ粉パン、かしわご飯などを開発。
- ・ 市内産野菜を用いた「とれたて野菜クッキング教室」を年5回、JA（25名の食農ティチャーや会場）などの協力を得て開催。定員の2倍の応募だが、参加者がやや固定化。他に青年農業者連絡会が年1回消費者との意見交換会。
- ・ 年1回農林水産祭を鮮魚市場前広場で開催し、交通渋滞を招くほどの人気。
- ・ 学校給食では年間5日間市内産野菜100%利用が目標。H20年度から交流給食会として給食の時間に生産者を招いて児童に話を聞かせている。学校給食週間に素材野菜を土付きで展示。父兄を招いての米飯給食試食会開催。
- ・ 市役所出前講座の1講座として「福岡市の農業」が用意されている。

#### （４）北九州市

##### ＜北九州市産業経済局農林水産部地産地消推進課ヒアリングメモ＞

##### ●施策展開の経緯と現状の位置付け：

- ・ H19年度に市長が交代し、地産地消に係るシンポジウムを開催。講師の先生から施策推進を勧められる。
- ・ H20年度サポーター制度の制定を核に、生産オンリーになりがちな生産者とエンドユーザーをつなぐ市民ぐるみの運動を開始。
- ・ H21年度地産地消推進課を設置し注目を集めるが、実際は財政的裏付けがなく、今後も予算は削減の方向にあるので担当課としては苦戦。

##### ●現在の施策の成果と課題：

- ・ サポーター制度は当初30軒の飲食店の参加で始まり、現在生産者・消費者・飲食店・販売店の230名に増加。地元農産物に係る情報共有および地産地消の環境づくりを目的に、月3回のニュース配信。年3回の産地見学会（バス1台）を開催。
- ・ 昨年9月に1万部印刷した直売所・観光農園ガイドマップは既に在庫切れ。市内のイタリア料理店のイタリア野菜を市内の生産者が供給するなどの小さな成果は挙がりつつあるとはいえ、市内生産額に占める農業の割合は0.1%、水産業0.16%、食料自給率3%の現状では地産地消は大きな政策目標とはならない
- ・ 食育に関しては、産業経済局・保健福祉局・子ども家庭局・教育委員会の4部局で取組み、学校給食の献立表の市内食材メニューには★印を付している。

### （５）行政団体ヒアリング総括

今回の6団体のヒアリングによって気づいた事項を以下に列記する。

- ・ いずれも農林水産部局の「地産地消」を冠した政策でも、都市の立地条件や県と市によって軸足の置き方が異なる。
- ・ 秋田県ならびに青森県では、基本的に県産品の県外消費拡大をターゲットに置いたうえで、県内を固めるというスタンスでは共通している。さらに、両県とも施策対象を農林水産業に係る生産者・加工業者、商業者、消費者と幅広く想定し、その間のつなぎ役を自任している。
- ・ 秋田市では政策の対象を完全に中小零細生産者・加工業者に絞り、青森市では生産者団体の事務局機能に軸足を置かざるを得ない状況にある。
- ・ 他方の福岡・北九州の両政令市では、積極的な攻めの農政というよりも、大都市圏内での食と農の保全に軸足が置かれている。従って、施策対象も消費者への比重が重く、市民への食と農の情報提供に重きが置かれている。（政令市でも農政分野においては国県からの権限移譲はないとのこと）
- ・ 新潟市の地産地消政策を振り返ると、秋田・青森と福岡・北九州の両面を併せ持つ立地条件にあり、現状では消費者への情報提供にややシフトしているが、今回のヒアリングの結果、より生産者と消費者をつなぐ施策に今後の展開の余地があるように思えた。
- ・ 行政団体ヒアリングの合間に、各都市の市場を視察した。秋田・青森では中心市街地に新設の市民市場が開設され、福岡・北九州ではやはり中心市街地内に在来の市場街が残されていて、街中の市民の台所（地産地消の拠点）が顕在化されている様子が好ましい。新潟市では、本町市場がそれに該当する場所であろうと思われる。



写真11 秋田市民市場



写真12 青森新鮮市場



写真13 福岡柳橋連合市場



写真14 北九州小倉旦過市場

### 2-3 「地産地消を進める会」代表幹事谷口先生との対話

秋田市に拠点を置いて活動する「地産地消を進める会」は、1996年に設立され、市民団体として「地産地消」を銘打った日本初の団体であろうとのこと。設立後15年近くを経てなお旺盛な活動を持続し、現在NPO認可手続き中。代表幹事を務める谷口吉光氏（秋田県立大学生物資源科学部／地域連携・研究推進センター兼任教授）に時間を割いていただき実現したヒアリングは、非常に示唆に富む内容であった。氏の地産地消に係る考え方を中心に、以下ヒアリング要旨を記す。

なお、具体的な会の活動は次のHPに詳しい。<http://www.edinet.ne.jp/~lafs/>

#### ●「自給的暮らし」をキーワードとする谷口代表幹事ヒアリング抄録

生産者と消費者が物の売り買いではなく、人間としての信頼関係の中で物のやり取りをすることへの共感から、大学院時代に産地直送（産直）運動の勉強を始め、秋田県立大学の前身の秋田農業短期大学に着任した。秋田で設立した本会の趣意は、食のグローバル化批判と産直運動の限界を踏まえた「地域での未来につながるしくみづくり」にあった。その後、運動を現代的に展開するために、和食のイメージが強い地産地消を洋食で実践したり、行政（秋田県）と連携しつつ、事業の場を理論から現場へと転換してきた。さらに会設立後10年を経た2005年に、ボランティア主義の市民運動から、「地産地消、食文化、ネットワーク、市民主義、等々」をキーワードにNPOの発想へと運動論の戦略的転換を図り、持続可能な速度で現在進行中。

近年の具体的な事業としては、「来て楽しくてお得」と「自由で対等（市民主義）」の考え方で2006年「秋田の日本酒を地産地消で頂く会」を開催。参加者は満足したが、安価でやるには事務局が疲労困憊し、次の「農家のお母さんが農家の食材で教える郷土食教室」へ移行。2007年度トヨタ財団助成研究『自給的生活文化と地域自給システムの復興をめざして』では、大量生

産・大量消費の産業構造の中で、食料自給率の向上よりも自給的な産業構造・自給的なくらし方が問われるという時代認識の下、現在の地球規模の環境問題を地域で受止めるための考え方としての「自給的生活文化（自給的くらし）」の実践に取り組んだ。自給的くらしを衣食住で考えると、住は産直住宅、食は様々あり、衣の地産地消を探索した結果、かつて農家で羊を飼育し、衣の地産地消の時代があったことを再発見することになった。さらに2009年から秋田の自給的調味料「しょつつる」の復活に参画している。地産地消の社会的意義として、自給的くらしが目指すのは自給自足の是認ではなく、自給的くらしを選択できる市民の知見の保全であると考えている。

地域政策としての地産地消のあり方には、<実態調査>→<課題の抽出>→<現場に利益が行くような政策>→<指標に基づく政策評価（事後実態評価）>→<課題の抽出>というPDCSサイクルの実践が望まれる。さらに、<個別課題の解決>→<先行事例のネットワーク化>→<住民所得UP>→<地域全体へ波及>という「部分最適を全体最適化へ」という展開が求められる。さらに、自給的なライフスタイル・ライフサイクルを意識してグローバル化への構えをとり、個別課題に対応することが重要である。そのためには、「地域力＝主体形成力＋組織形成力＋問題解決力」という観点から地域分権化を進める必要がある。

## 2-4 新潟県立大学健康栄養学科「地産地消論」講義

本章では、本学健康栄養学科の姉齒暁非常勤講師（駒澤大学経済学部教授）担当「地産地消論」により、経済学的観点からの地産地消論を参照する。

### （1）講義の構成

初回の講義で配布された授業計画の構成は以下の通りである。

#### イントロダクション

第1回：「地産地消論」で何を学ぶのか？

#### I. 「地産地消」を取り巻く「農と食」の環境

第2～4回：経済のグローバル化と日本農業の現状（食の安定供給の危機）

①農業の生産基盤はどうなっているのか。基幹的農業従事者の高齢化や農業所得の推移、耕地面積の変化など、統計をもとに農業の現状をみていく。

②同時に、グローバリゼーションとはなにか、それはどのように進んでいくのか、日本農業との関係は？など、グローバリゼーションそのものについても言及する。

第5～7回：日本の「食」をめぐる問題（食の安全性の危機）



- ①輸入農産物・加工品の数量、内容の理解と水際チェックの実態。
- ②食の安全を巡る問題はなぜ生じるのか。さまざまな事例を読み解いていく。

## II. 「地産地消」の進展を分析する

第8～9回：なぜ生産・流通・消費および行政が「地産地消」を求めるのか。

第10～11回：県内の事例に見る地産地消運動と成功の要素分析。

第12回：世界の実例を概観する。

## III. 「地産地消」の今後にむけて

第13～14回：地産地消のための必要条件をまとめる。

### （2）有限会社AFカガヤキ代表取締役：立川幸一氏特別講義

「県内の事例に見る地産地消運動と成功の要素分析」の一環として、筆者が「地産地消マップ現地踏査」において、最も頑張っている直売所の現場と感じたカガヤキ農園の代表が、偶然（でなくおそらく必然的）に特別講師として登壇された。以下は、立川氏の講義概要。

直売所開設の経緯：平成4年に会社を立ち上げるものの、農産物も価格低迷で生産農業としては生活していけないため、コンサルタントに相談し思い切って6次産業（＝農耕1次＋加工2次＋販売3次）に方向転換。

法人の現状：現在は11人の社員中農家出身は社長を含め2名で、残りは農業好きの若い人（女性のほうが多い）。高齢者の会員の生きがいになっている。

販売形態	市場出荷	直 売 所			カガヤキ農園 ギフト
		出 荷	開 設	カガヤキ農園	
生産者収入	60～65	80	100	120	200
消費者購入価格	100	100	100	120	200

表1 トウモロコシ1本当たりの生産者収入（売値）比較 単位：円

法人の課題：①採算確保・生産規模の設定 ②高齢化と人材確保 ③将来展望（農政の行方）の不明

### （3）担い手別「地産地消」運動

最終講義の資料中で挙げられた地産地消運動の類型を以下に引用する。

従来型の地産地消：域内移動販売（新潟の振り売り）・直売所（軒先販売を含む）・市（新潟の朝市）

従来型から発展した地産地消：共同直売所（カガヤキなど、法人設立を通して）・施設と直結した域内直売（じょんのび村）

行政とのタイアップによる地産地消：学校給食・宅配給食（福祉分野）への地

場産農産物の利用・町おこしの起爆剤としての利用

企業の利益拡大のための地産地消というマーケティング：インストア（五泉ハラシン他多数）・直営農場（イオン）

#### （４）コシヒカリ試食実験の顛末

講義の途中で、教室を調理実習室に移してコシヒカリ比較試食実験が行われるということで、姉歯先生にお願いして筆者の関わった本学地域連携センターでの稲刈り体験の収穫米を試料の一部に採用して頂いた。以下はその顛末記。

##### <稲刈り体験>



写真15 稲刈り体験のお昼ご飯



写真16 新潟県立大学稲刈り隊

新潟県立大学の立地する東区海老ヶ瀬地区では、農業体験教室として毎年「親子米づくりチャレンジ教室」が開かれ、田植え、稲の花の観察、稲刈りまでの米づくりを通して、農業への理解と親子の交流の機会を提供している。平成21年9月26日に行われた稲刈り体験には、小学生と保護者40組に加え、地元の県立大学から13名の学生と4名の教職員が参加し、収穫の喜びと地産のキラキラコシヒカリのご飯と豚汁を味わった。

##### <コシヒカリ試食実習>

稲刈り体験によって収穫した米を精米したキラキラコシヒカリが大学に届けられ、学園祭で頒布した他、その一部を健康栄養学科「地産地消論」の試料として活用し、11月13日の授業でブラインドテストを含む試食実習が行われた。実習では、台湾産コシヒカリ（台湾農水大臣賞受賞）、台湾大米（普通米よりやや高級）、魚沼産コシヒカリ、海老ヶ瀬産コシヒカリの4種の米の形姿、同条件で炊いた時の匂い、



写真17 当日の実習風景

炊飯後の味を22名の学生と3名の教員が比較し、最上位に投票した。結果は下表の通り。ただし、この食味評価は理化学試験や官能試験と異なり、学生・教員の感覚的評価であることを明記する。

	台湾産 コシヒカリ	台湾大米	魚沼産 コシヒカリ	海老ヶ瀬産 コシヒカリ
匂い	1	1	11	12
味	0	1	11	13
価格/5kg	3,000円以上	1,500円位	7,000円	4,000円

表2 コシヒカリ試食ブラインドテスト投票結果



写真18 左から台湾産コシヒカリ・台湾大米・魚沼産コシヒカリ・海老ヶ瀬産コシヒカリの袋

なお、試食実習の結果は、後日筆者が海老ヶ瀬本村の子どもたちの伝統行事に招かれた際に、集落の励みになればと考え、行事に参加した小学生30名と同数以上の父兄や集落役員に談話とチラシの形で伝えた。姉齒先生の地産地消運動の類型でいえば、「町おこしの起爆剤としての利用」に該当する。

#### <海老ヶ瀬の農業>

- ・海老ヶ瀬本村の戸数は115、人口449人。
- ・50年前は純農村であったが、現在は農業を専業にしている人は少なくなっている。出荷している家が16戸、農地を持っている家が60戸。
- ・ほとんどは稲作、ハウスで近郊野菜を栽培している家が1戸、路地でジャガイモや葱をつくっている家が数戸。
- ・年数回の集落の草取りや水路の泥さらいは、農家だけでは維持できなくなっており、住民みんなの協力で進めている。

#### <海老ヶ瀬産コシヒカリの地産地消状況>

コメを作って生計を立てるには、8 ha以上の水田が必要。B氏の場合、農地

を借りて準専業（農閑期のみ造園会社に非常勤職員として勤務）としてコメを作っている。海老ヶ瀬の場合、コメを作っている農家17戸中16戸で半減農薬で栽培。収量は8割に落ち手間もかかるが、美味しく安心なおコメを作ろうと取り組みを拡大している。海老ヶ瀬産キラキラコシヒカリの販路はローソンと農協と給食米として出荷。小売価格は5kg4,000円。

## 2-5 参考書誌より

国立国会図書館検索サイトで、和書の書誌一般検索のタイトルに「地産地消」を打込むと、2010年3月1日現在で79件がヒットする。出版年順に件数を記せば、1998=1, 2001=1, 2002=4, 2003=11, 2004=8, 2005=8, 2006=14, 2007=13, 2008=8, 2009=10, 不明=1と、2003年以降に集中している。以下に、その中の典型的な4冊の書誌の要旨および筆者の書評を紹介する。

### （1）地産地消が豊かで健康的な食生活をつくる／三島徳三。

——筑摩書房, 2003.4

農業経済学が専攻と思われる著者は、本書の出版前年に相次いだ食肉偽装事件から論述をはじめており、2003年に地産地消に係る書誌の発行が急増した背景が整理されている。本書によれば、食肉偽装事件の直接的な背景は2000年施行のJAS法（生鮮食料品の原産地表示の義務づけ）および2001年の国産のBSE汚染牛の確認にあるものの、本質的には量販店を中心とした食肉の取引慣行や部位別需要、流通体制のグローバル化にあると指摘する。すなわち、牛肉への需要がBSEの影響で一斉に国産の豚や鶏に移っても、工業製品ではない国産肉の供給を増やすには時間と設備投資が必要となり、しかも大手量販店のように巨大化した小売業での納入契約上の制約が、部位別販売と銘柄肉の販売に慣れきった消費行動へ対応できずに、納入業者の産地・部位・育成方法など様々な偽装表示へ走らせたという。また、食肉偽装表示事件の頻発を契機に言われ始めたトレーサビリティも、中間に多くの加工・流通業者が入った現在の流通体制では、生産現場に負担が集中し、システムが依拠せざるを得ないIT関連業種と大手量販店に利する以上の効果に疑義を呈し、地産地消こそ究極のトレーサビリティであるとしている。さらに著者は、スローフード発祥の地・イタリアの食生活、鹿児島島の郷土料理と焼酎、新潟の酒の淡麗辛口の理由などを前置きに、風土と農漁業・食文化・食生活へと論を進め、「何棟も連なる加温ハウスや巨大な冷蔵冷凍庫」で無駄なエネルギーをかけて旬の出荷時期を変えられたり、長期保存や遠距離搬送に耐えるための添加物が加わった、高くても不味いものを食べ、健康を損ない、医療費と健康産業が増大するわが国の文明批判へと



至る。そして最後に「グローバル化した大海のなか、『競争力と効率の大国』を目指してひた走っている日本丸の操舵を切り換え、小さくてもすべての住民が幸せを実感できる『共生と循環の島』に着船させなければなりません。」と締めくくっている。

辛口で小気味よい語り口の講演録をベースにした本書は、一般市民が簡単に読め、自らの食生活を考えるための地産地消の入門書として適している。

(2) CSA地域支援型農業の可能性／エリザベス・ヘンダーソン,ロビン・ヴァン・エン{他}. —家の光協会,2008.2

本書(邦訳書)の副題「アメリカ版地産地消の成果」が示す通り、アメリカで1986年に、ロビン・ヴァン・エンという一女性の手によって始められた地産地消運動の分厚な手引書の一部を割愛した翻訳書。原本は地域支援型農業の従事者兼活動家自らが著した『Sharing the Harvest – A Citizen's Guide to Community Supported Agriculture』(収穫を分かち合う – CSA市民ガイド)。地域支援型農業(CSA)を、本書で引用されたアメリカ各地のCSAパンフレットのひとつは、次のように説明している。「CSAは、農家と地域住民双方にとって有益です。春、シェアを購入する会員から経済的な援助を受けた農家が、その年に収穫できる、地元産の安心で安全な食べ物を提供します。CSAの目標は、私たちと、糧を与えてくれる大地とをもう一度結びつけることです。会員になれば、自分たちの食べ物がどこでどのように育っているのかがわかり、食べ物の生産にどれほどの手がかけられているのかを学ぶこともできます。CSAの活動を通して人間同士、そして人間と大地とがお互いに支えあっていることに気づき、農村の存続にも貢献できます。私たちの農場はこれまでたくさんの食べ物を栽培供給し、適正な土地の管理に努めてきました。環境にやさしい食物生産の実現を地元で目指す農家と地域住民の協力があってはじめて、持続可能な地元の食料供給システムが現実のものとなるのです。」(メイン州、グランソン・ファームより)

著者らはデータを駆使して、巨大企業化したアメリカにおける食と農の現状批判から稿を起し、CSAの進め方を、農場を選び、土地を手に入れ、組織を立ち上げ、食物を育て、収穫した野菜の扱いへと実践に基づく細やかな記述で手ほどきする。本書の解説によると、邦訳書では紙幅の都合で割愛されているが、原本では1970年代に始まったわが国の有機農業運動をCSAの元祖として「『提携』運動の35年」として収められているとのこと。

グローバル化する経済社会の中で、世界各地域の市民活動が直接的な影響や共感を与え合いながら繋がるということも、国際地域といった概念に寄与する



事象である可能性を示唆するとともに、本書自体が感動的なドキュメンタリーとして、魅力ある書誌となっている。

（3）「地産地消」と「地魚地消」「食料自給率」の重要性／小野寺節,渡邊由香,

杉浦勝明,蒲生恵美,三澤和子. ——東京教育情報センター,2008.11

本書は38のQ&A形式で構成された現役農林水産省官僚を含む5名の共著で、主な論点だけでも「世界的食糧危機」に始まり、「日本農業と環境問題」、「食の安全性」、「環境保全型農業」、「地域格差」、「食料自給率」、「食料廃棄問題」、「仮想水」と多岐にわたる。また、個々の記述の中で、用語解説や国際的な動向の紹介などが織り込まれ、地産地消の背景全体への眼差しが提供されている。

5人のオムニバス形式の大学の講義のレジュメをそのまま書誌にしたようなまとまりの悪さはあるものの、地産地消という切り口で広く浅く政策課題を網羅したという意味では参考になる。

（4）地産地消／下平尾勲,伊藤維年,柳井雅也. ——日本評論社,2009.10

本書は「豊かで活力のある地域経済への道標」という副題が示す通り、地産地消の定義を「地元で生産された産品を住民が、積極的に消費することによって、生産を刺激し、関連産業を発展させ、地域の資金循環を活発にし、地域を活性化する一つの手法である」とする立場から編集されている。手法展開の類型として、1食育推進による地産地消／2学校・病院給食における地産地消／3直売所型地産地消／4グリーン・ツーリズム型地産地消／5特産品開発型地産地消／6生協・農協・メーカー連携型地産地消／7有機農業・畜産農家・旅館の循環型地産地消／8産地間屋型地産地消／の8類型を挙げている。さらに国内事例や行政の地産地消支援について詳しく紹介し、地産地消政策展開紹介本としてまとめられている。

成功事例の選定や行政の支援経緯などは、情報の入手経路等によって必ずしも客観性が保たれないことは、本書の記述内容の一部が筆者の今回の調査活動の結果と異なることから言えるが、本書は地産地消運動に携わろうとする地方公務員の参考書として良くまとまっている。

### 3 おわりに

この半年間の調査活動等によって、「地産地消」という概念の多面性・曖昧性、それゆえの話題にしやすさと共通理解の難しさを再認識した。一方、「地産地消」というフィルターを通して、グローバリズムの進行という状況下での地域を考察するという点においては、いくつかの示唆を得られたと思う。すな

わち顔の見える「地産地消」という経済システムに与しようとするいずれもが、もはや経済のグローバル化の時計の針を逆回り出来ようなどとは思っておらず、その荒波の中で生き延びるためのオルタナティブ・システムとして捉えようとしているということを感じた。さらに経済を超えた拡大解釈が許されるならば、「地域」という概念は、グローバル化やユニヴァーサル化という無限定な概念に対する、限定された共有意識のシェルターとしての役割を担うようになってきているのではないだろうか。

本学部・学科・科目に係る「国際地域」という概念は、学部名英訳International Studies & Regional Developmentを逆に翻訳すれば「国際研究と地域開発」となる。しかし、「国際地域学」を仮設的に「国際」と「地域」の関係性の学として捉え、international regionという概念を仮設し、「地域」の側からその関係にアプローチするための政策を「国際地域学C（地域政策）」として整理するなどというのも一考かもしれないと思う。

## 謝 辞

最後にヒアリング等に応じて頂いた方々はもとより、新潟赴任間もない筆者を受け入れ、現地調査活動に大義名分を与えて頂いた、新潟市8大学連携「食育・健康づくり」研究事業「地産地消」部会の関係各位に感謝申し上げます。